

Bab 3: Mengenal Minyak Atsiri dan Kualitas Bahan

Pada bab sebelumnya, kita belajar bahwa aroma muncul karena molekul-molekul volatil menguap, bergerak di udara, lalu tercium oleh hidung. Sekarang kita akan melihat bahan utama yang akan sering kita pakai dalam buku ini: minyak atsiri.

Bagi pemula, minyak atsiri sering terlihat sederhana: satu botol kecil, satu nama aroma, satu bau yang khas. Namun di balik botol kecil itu ada banyak hal yang menentukan hasil parfum: jenis tanaman, bagian tanaman yang dipakai, cara ekstraksi, umur bahan, penyimpanan, bahkan kejujuran label. Dua botol bertuliskan “lavender” dapat memiliki karakter yang berbeda bila spesies, asal, atau kualitasnya berbeda.

Bab ini membantu Anda membaca minyak atsiri bukan hanya sebagai “bau enak”, tetapi sebagai bahan parfum yang perlu dikenali, dipilih, disimpan, dan dicatat dengan baik.

Apa yang dimaksud dengan minyak atsiri?

Minyak atsiri adalah bahan aromatik alami yang diperoleh dari tumbuhan melalui proses tertentu, terutama distilasi atau pengepresan mekanis untuk kulit buah sitrus. Dalam kosakata bahan aromatik alami, standar ISO menjelaskan minyak atsiri sebagai produk yang diperoleh dari bahan tumbuhan melalui distilasi dengan air atau uap, atau melalui proses mekanis dari epikarp buah sitrus, yaitu bagian kulit luar buah, dengan pemisahan dari fase air secara fisik (International Organization for Standardization, 2021).

Definisi ini penting karena tidak semua bahan beraroma dari tumbuhan otomatis disebut minyak atsiri. Misalnya:

- Minyak atsiri lavender biasanya diperoleh dari bunga dan pucuk berbunga tanaman lavender melalui distilasi uap.
- Minyak atsiri peppermint diperoleh dari daun dan bagian atas tanaman peppermint melalui distilasi.
- Minyak atsiri sweet orange umumnya diperoleh dari kulit buah jeruk melalui pengepresan mekanis, bukan distilasi uap.
- Vanilla absolute beraroma alami dari tanaman vanili, tetapi biasanya diperoleh dengan ekstraksi pelarut, sehingga secara teknis bukan minyak atsiri dalam pengertian sempit.

Dalam buku ini, fokus utama kita adalah minyak atsiri, tetapi sesekali kita akan menyebut bahan lain agar Anda tidak bingung saat membaca label bahan parfum.

Minyak atsiri bukan minyak lemak

Kata “minyak” dapat menyesatkan. Minyak atsiri berbeda dari minyak kelapa, minyak zaitun, atau minyak almond.

Minyak lemak seperti minyak zaitun terutama tersusun dari trigliserida, yaitu molekul lemak yang relatif berat dan tidak mudah menguap. Karena itu minyak zaitun terasa licin, meninggalkan bekas berminyak, dan tidak cepat hilang dari permukaan kulit.

Minyak atsiri, sebaliknya, tersusun dari campuran banyak molekul kecil yang lebih mudah menguap, misalnya monoterpen, seskuiterpen, alkohol, ester, aldehida, keton, oksida, fenol, dan senyawa aromatik lain. Komposisi minyak atsiri sangat bervariasi bergantung pada spesies tanaman, bagian tanaman, lingkungan tumbuh, waktu panen, dan metode pengolahan (Başer & Buchbauer, 2010).

Contohnya, jika Anda meneteskan sedikit minyak atsiri lemon di kertas, aromanya cepat menyebar dan sebagian besar akan menguap. Jika Anda meneteskan minyak almond di kertas, noda minyaknya dapat bertahan lama. Perbedaan ini menjelaskan mengapa minyak atsiri cocok sebagai bahan aroma, sedangkan minyak lemak lebih sering dipakai sebagai carrier oil atau minyak pembawa dalam produk oles.

Bagaimana minyak atsiri dibuat?

Cara pembuatan minyak atsiri sangat memengaruhi karakter aroma. Dua minyak dari tanaman yang sama dapat terasa berbeda bila diekstraksi dengan cara yang berbeda. Untuk pemula parfum, kita tidak perlu menjadi ahli teknologi ekstraksi, tetapi kita perlu memahami prinsip dasarnya.

Distilasi uap

Metode yang paling umum adalah distilasi uap. Dalam proses ini, uap air dialirkan melalui bahan tumbuhan. Panas membantu molekul aromatik menguap bersama uap air. Campuran uap tersebut kemudian didinginkan sehingga kembali menjadi cairan. Karena minyak atsiri dan air biasanya tidak bercampur sempurna, keduanya dapat dipisahkan.

Bayangkan daun peppermint dipanaskan langsung dengan api. Daunnya bisa gosong dan aromanya rusak. Pada distilasi uap, uap air membawa komponen aromatik dengan cara yang lebih terkendali. Hasilnya adalah minyak atsiri peppermint yang terasa dingin, tajam, minty, dan bersih.

Distilasi uap banyak dipakai untuk bahan seperti lavender, rosemary, peppermint, cedarwood, patchouli, vetiver, frankincense, dan banyak minyak atsiri lain. Buku-buku teknologi minyak atsiri menjelaskan distilasi sebagai salah satu metode utama produksi minyak atsiri karena dapat memisahkan senyawa volatil dari bahan tumbuhan tanpa harus melarutkannya dalam minyak lemak (Başer & Buchbauer, 2010).

Distilasi air

Pada distilasi air, bahan tumbuhan direndam atau bersentuhan langsung dengan air mendidih. Uap yang terbentuk membawa komponen aromatik, lalu dikondensasikan seperti pada distilasi uap.

Metode ini dapat berguna untuk bahan tertentu, tetapi panas dan air dapat mengubah sebagian komponen yang sensitif. Karena itu, karakter minyak hasil distilasi air bisa berbeda dari hasil distilasi uap. Bagi peracik pemula, informasi ini berguna saat membandingkan dua minyak yang namanya sama tetapi aromanya tidak identik.

Pengepresan mekanis untuk citrus

Minyak atsiri dari kulit buah citrus, seperti sweet orange, lemon, lime, grapefruit, dan bergamot, sering diperoleh dengan cold pressing atau pengepresan mekanis. Kulit buah ditekan atau diparut secara mekanis sehingga kantung-kantung minyak di kulit pecah dan minyaknya dapat dipisahkan.

Metode ini menjelaskan mengapa minyak citrus terasa sangat segar dan “seperti kulit buah yang baru dikupas”. Banyak komponen segarnya berasal dari kulit luar buah. Namun minyak citrus hasil pengepresan juga sering lebih mudah teroksidasi karena kaya akan monoterpen seperti limonene, dan sebagian minyak citrus tertentu dapat mengandung komponen yang berkaitan dengan fototoksisitas, terutama bila tidak diproses untuk mengurangi senyawa furanokumarin tertentu (Tisserand & Young, 2014).

Contohnya, bergamot expressed tradisional dapat bersifat fototoksik pada batas penggunaan tertentu, sedangkan bergamot FCF berarti furanocoumarin-free, yaitu bergamot yang telah diproses untuk mengurangi komponen furanokumarin. Dalam buku ini, untuk praktik parfum pemula, kita akan lebih sering menyarankan bergamot FCF bila parfum akan dipakai di kulit.

Ekstraksi pelarut: bukan selalu minyak atsiri

Beberapa bahan tumbuhan terlalu halus atau terlalu sedikit menghasilkan minyak bila didistilasi. Bunga tertentu, misalnya jasmine, sering diekstraksi dengan pelarut untuk menghasilkan bahan seperti absolute. Absolute adalah bahan aromatik pekat yang berasal dari ekstraksi pelarut dan pemrosesan lanjutan.

Absolute bisa sangat berharga dalam perfumery, tetapi secara teknis berbeda dari minyak atsiri. Jasmine absolute, rose absolute, dan vanilla absolute banyak dipakai dalam dunia parfum, namun buku ini tetap membedakannya dari minyak atsiri agar istilah kita jelas.

Untuk tahap pemula, kita akan lebih aman dan sederhana bila bekerja terutama dengan minyak atsiri yang mudah ditemukan, jelas labelnya, dan memiliki informasi keamanan yang lebih mudah ditelusuri.

Minyak atsiri adalah campuran, bukan satu zat tunggal

Satu kesalahan umum pemula adalah menganggap satu minyak atsiri sama seperti satu bahan kimia tunggal. Padahal, satu minyak atsiri dapat mengandung puluhan sampai ratusan komponen dalam kadar berbeda. Komponen utama memberi arah aroma, tetapi komponen kecil juga dapat memberi nuansa penting.

Contohnya, minyak atsiri lavender sering dikaitkan dengan komponen seperti linalool dan linalyl acetate, yang berkontribusi pada karakter floral-herbal yang lembut. Namun lavender bukan hanya dua molekul itu. Ia juga mengandung komponen lain yang memengaruhi kesan segar, manis, herbal, atau agak kamfer. Variasi komposisi seperti ini merupakan bagian penting dalam ilmu minyak atsiri (Başer & Buchbauer, 2010).

Dalam praktik parfum, ini berarti:

- Dua botol lavender dari pemasok berbeda dapat sama-sama asli, tetapi aromanya tidak harus sama persis.
- Minyak dari panen berbeda dapat berubah sedikit karakternya.
- Formula parfum yang sama dapat terasa sedikit berbeda bila bahan bakunya berubah.

Karena itu, peracik parfum perlu belajar mencatat batch, yaitu kelompok produksi atau nomor produksi tertentu dari bahan.

Faktor yang memengaruhi kualitas minyak atsiri

Kualitas minyak atsiri tidak hanya berarti “baunya enak”. Untuk peracik parfum, kualitas mencakup keaslian, kesegaran, kebersihan aroma, konsistensi, informasi label, dan kesesuaian dengan tujuan formula.

1. Spesies botani

Spesies botani adalah identitas ilmiah tanaman. Nama umum sering membingungkan karena satu nama dagang bisa merujuk pada beberapa tanaman berbeda. Nama ilmiah biasanya ditulis dalam bahasa Latin, misalnya:

- Lavender sejati: *Lavandula angustifolia*
- Lavandin: *Lavandula × intermedia*
- Peppermint: *Mentha × piperita*
- Sweet orange: *Citrus sinensis*
- Lemon: *Citrus limon*
- Patchouli: *Pogostemon cablin*

Mengapa ini penting? Karena spesies berbeda dapat memiliki aroma dan profil keamanan berbeda. Lavender sejati biasanya lebih lembut dan floral. Lavandin sering lebih tajam, lebih kamfer, dan terasa lebih “bersih” atau “medis”. Keduanya berguna, tetapi tidak selalu bisa saling menggantikan begitu saja.

Dalam parfum, mengganti *Lavandula angustifolia* dengan lavandin dapat membuat formula menjadi lebih tajam dan kurang lembut. Ini bukan salah, tetapi perlu disadari.

2. Bagian tanaman

Minyak atsiri dapat berasal dari bagian tanaman yang berbeda: daun, bunga, kulit buah, kayu, akar, biji, resin, atau kulit kayu. Bagian tanaman memengaruhi komposisi dan aroma.

Contohnya:

- Kulit buah lemon memberi aroma citrus yang cerah dan ringan.
- Daun rosemary memberi aroma herbal, segar, agak kamfer.
- Kayu cedar memberi aroma woody, kering, tenang.
- Akar vetiver memberi aroma earthy, smoky, akar, dan sangat tahan lama.
- Resin frankincense memberi aroma resinous, balsamic, agak citrus, dan meditatif.

Jika label hanya menulis “orange oil” tanpa menjelaskan bagian tanaman, biasanya yang dimaksud adalah kulit buah. Namun untuk bahan lain, bagian tanaman bisa sangat penting. Cinnamon bark dan cinnamon leaf, misalnya, bukan bahan yang sama dalam aroma maupun kehati-hatian penggunaannya.

3. Asal geografis dan kondisi tumbuh

Tanaman yang sama dapat menghasilkan minyak dengan nuansa berbeda bila tumbuh di daerah berbeda. Iklim, tanah, ketinggian, musim, dan cara budidaya dapat memengaruhi komposisi minyak atsiri. Literatur minyak atsiri menjelaskan bahwa faktor agronomis dan lingkungan dapat memengaruhi rendemen dan komposisi minyak yang dihasilkan tanaman aromatik (Başer & Buchbauer, 2010).

Contohnya, lavender dari satu wilayah dapat terasa lebih manis dan floral, sementara lavender dari wilayah lain terasa lebih herbal atau lebih kamfer. Bagi pemula, ini bukan masalah besar selama bahan aman dan asli. Namun ketika Anda mulai mengulang formula, asal bahan dapat memengaruhi konsistensi.

4. Metode ekstraksi

Seperti dibahas sebelumnya, metode ekstraksi memengaruhi aroma. Lemon cold pressed biasanya terasa sangat segar dan seperti kulit buah. Lemon distilled dapat terasa lebih ringan, kurang “juicy”, dan memiliki profil keamanan fototoksisitas yang berbeda dari beberapa minyak sitrus hasil pengepresan. Dalam keselamatan minyak atsiri, metode produksi dapat memengaruhi keberadaan komponen tertentu yang relevan untuk penggunaan kulit (Tisserand & Young, 2014).

Untuk label bahan, informasi seperti steam distilled, cold pressed, expressed, atau FCF sangat berguna.

5. Kesegaran dan oksidasi

Oksidasi adalah reaksi kimia dengan oksigen. Pada minyak atsiri, oksidasi dapat terjadi selama penyimpanan, terutama bila botol sering dibuka, terkena panas, cahaya, atau udara. Oksidasi dapat mengubah aroma dan meningkatkan risiko iritasi atau sensitisasi pada beberapa minyak, terutama minyak yang kaya monoterpen seperti minyak sitrus dan conifer tertentu (Tisserand & Young, 2014).

Contoh sederhana: minyak sweet orange yang segar biasanya terasa cerah, manis, juicy, dan bersih. Jika sudah teroksidasi, aromanya bisa menjadi datar, tajam, seperti terpentin, agak asam, atau “tua”. Dalam parfum, bahan seperti ini dapat membuat hasil akhir terasa kasar.

6. Kemurnian dan pemalsuan

Kemurnian berarti minyak tersebut sesuai dengan identitasnya dan tidak dicampur dengan bahan lain yang tidak dinyatakan. Pemalsuan atau adulteration dapat terjadi dalam berbagai bentuk, misalnya:

- minyak atsiri mahal dicampur minyak atsiri lebih murah,
- komponen alami atau sintetis ditambahkan untuk meniru profil tertentu,
- minyak diencerkan dengan pelarut,
- label menyatakan spesies yang lebih mahal padahal isinya spesies lain.

Tidak semua penambahan bahan sintetis buruk dalam perfumery modern, tetapi masalahnya adalah ketidakjujuran label. Jika Anda membeli "100% essential oil lavender" tetapi isinya campuran yang tidak dijelaskan, Anda tidak dapat menilai keamanan dan kualitasnya dengan baik.

Analisis laboratorium seperti GC-MS sering dipakai untuk melihat profil komponen volatil dalam minyak atsiri. GC-MS adalah singkatan dari gas chromatography-mass spectrometry. Secara sederhana, gas chromatography memisahkan komponen campuran, sedangkan mass spectrometry membantu mengidentifikasi komponen berdasarkan pola massa molekulnya. Teknik analitis seperti GC dan GC-MS merupakan alat penting dalam kajian komposisi minyak atsiri (Başer & Buchbauer, 2010).

Untuk pemula rumahan, kita tidak harus melakukan GC-MS sendiri. Namun kita dapat memilih pemasok yang menyediakan dokumen analisis, terutama untuk bahan yang mahal atau berisiko tinggi.

Membaca label minyak atsiri

Label yang baik membantu kita mengetahui apa yang sebenarnya ada di dalam botol. Saat membeli minyak atsiri untuk parfum, cari informasi berikut.

Nama umum dan nama botani

Nama umum membantu kita mengenali bahan, tetapi nama botani memberi ketepatan. Label idealnya menulis keduanya.

Contoh:

> Lavender essential oil > *Lavandula angustifolia*

Jika hanya tertulis “lavender fragrance” atau “lavender oil” tanpa nama botani, Anda perlu bertanya: apakah ini minyak atsiri, fragrance oil, campuran, atau produk pewangi umum?

Bagian tanaman

Cari keterangan seperti:

- peel,
- leaf,
- flower,
- wood,
- root,
- resin,
- seed,
- bark.

Contoh:

> Cedarwood Atlas essential oil > Cedrus atlantica > Wood, steam distilled

Keterangan “wood” memberi tahu bahwa minyak berasal dari kayu, bukan daun atau resin.

Metode ekstraksi

Keterangan metode ekstraksi membantu memahami karakter dan keamanan.

Contoh:

- steam distilled,
- hydro-distilled,
- cold pressed,
- expressed,
- solvent extracted,
- CO₂ extracted.

Untuk minyak citrus, perbedaan cold pressed dan distilled dapat penting. Untuk bergamot, label “FCF” atau “bergapten-free” sering dicari bila produk akan digunakan pada kulit, karena berkaitan dengan pengurangan komponen fototoksik tertentu (Tisserand & Young, 2014).

Negara asal

Negara asal bukan jaminan kualitas, tetapi membantu catatan. Misalnya, Anda mungkin mencatat bahwa patchouli dari Indonesia terasa lebih earthy dan gelap, sedangkan batch lain dari pemasok berbeda terasa lebih ringan. Catatan seperti ini membantu evaluasi formula.

Nomor batch

Batch adalah kelompok produksi tertentu. Nomor batch memungkinkan bahan ditelusuri. Jika suatu hari Anda membuat parfum yang sangat berhasil, nomor batch membantu Anda mengetahui bahan mana yang dipakai. Jika ada masalah aroma atau reaksi kulit, nomor batch juga membantu penelusuran.

Biasakan menulis nomor batch di buku catatan formula. Contoh:

> Lavender *Lavandula angustifolia*, batch LA-2403, pemasok A, dibuka 12 Mei 2026.

Tanggal produksi, tanggal kedaluwarsa, atau tanggal dibuka

Tidak semua pemasok menulis tanggal produksi. Jika ada, catat. Jika tidak ada, minimal catat tanggal Anda membuka botol. Umur minyak atsiri sangat dipengaruhi penyimpanan, tetapi tanggal buka tetap membantu menentukan kapan bahan perlu diperiksa ulang.

Pernyataan kemurnian

Istilah seperti “100% pure essential oil” dapat berguna, tetapi tidak cukup. Istilah pemasaran seperti “therapeutic grade” tidak memiliki arti standar universal yang menjamin kualitas secara ilmiah. Lebih baik memperhatikan nama botani, metode ekstraksi, batch, dokumen analisis, reputasi pemasok, dan kesesuaian aroma.

Dokumen kualitas: GC-MS, COA, dan SDS

Saat mulai serius, Anda akan bertemu beberapa dokumen. Tidak semua wajib untuk latihan sederhana, tetapi memahami fungsinya membuat Anda lebih percaya diri.

GC-MS report

Seperti dijelaskan sebelumnya, GC-MS report adalah laporan analisis komponen volatil. Laporan ini biasanya menampilkan daftar komponen dan persentase relatifnya. Misalnya, pada minyak lavender, laporan dapat menunjukkan kandungan linalool dan linalyl acetate dalam rentang tertentu.

Namun GC-MS bukan sihir. Laporan ini perlu ditafsirkan oleh orang yang paham standar dan variasi alami. Bagi pemula, manfaat utamanya adalah memilih pemasok yang transparan.

COA

COA adalah singkatan dari Certificate of Analysis, yaitu sertifikat analisis. Isinya dapat mencakup identitas bahan, batch, hasil uji fisik-kimia, dan kadang ringkasan komposisi. Parameter seperti densitas, indeks bias, dan rotasi optik sering digunakan bersama profil kromatografi untuk mengevaluasi identitas dan kualitas minyak atsiri (Başer & Buchbauer, 2010).

Densitas adalah massa per volume. Misalnya, berapa gram berat 1 ml minyak.

Indeks bias adalah ukuran bagaimana cahaya dibelokkan saat melewati cairan. Nilai ini dapat membantu membandingkan bahan dengan rentang standar.

Rotasi optik adalah kemampuan suatu bahan memutar arah cahaya terpolarisasi. Beberapa molekul alami memiliki bentuk ruang tertentu sehingga parameter ini dapat membantu mendeteksi ketidaksesuaian.

Anda tidak perlu menghafalnya sekarang. Cukup pahami bahwa COA adalah salah satu alat untuk menilai apakah bahan sesuai dengan identitasnya.

SDS

SDS adalah singkatan dari Safety Data Sheet, yaitu lembar data keselamatan. Dokumen ini berisi informasi bahaya, penanganan, penyimpanan, pertolongan pertama, dan informasi regulasi. Untuk pemakaian rumahan, SDS membantu mengingatkan bahwa minyak atsiri adalah bahan kimia pekat, bukan sekadar “aroma alami”.

Natural tidak selalu berarti aman tanpa batas. Tisserand dan Young menekankan bahwa minyak atsiri dapat menyebabkan iritasi, sensitisasi, fototoksitas, dan efek lain bergantung pada komposisi, dosis, cara pakai, serta kondisi pengguna (Tisserand & Young, 2014).

Umur simpan minyak atsiri

Umur simpan adalah perkiraan waktu bahan tetap layak digunakan bila disimpan dengan benar. Umur simpan minyak atsiri tidak sama untuk semua bahan.

Minyak yang kaya molekul ringan, terutama banyak minyak citrus, cenderung lebih cepat berubah. Minyak seperti sweet orange, lemon, lime, dan grapefruit sebaiknya dianggap bahan yang perlu lebih cepat dipakai dan lebih hati-hati disimpan. Minyak yang lebih berat, seperti patchouli, vetiver, cedarwood, dan beberapa resin, sering lebih stabil dan dapat membaik aromanya selama penyimpanan yang benar. Namun ini tetap bergantung pada kualitas awal, paparan oksigen, cahaya, panas, dan kondisi botol.

Sebagai panduan konservatif untuk pemula:

Kelompok minyak	Contoh	Perkiraan kehati-hatian penyimpanan
Sitrus cold pressed	Sweet orange, lemon, grapefruit, bergamot	Gunakan relatif cepat; periksa aroma sering; simpan sangat rapat dan sejuk
Herbal dan floral ringan	Lavender, rosemary, geranium	Pantau perubahan aroma setelah dibuka; simpan rapat dan gelap
Woody, earthy, resinous	Cedarwood, patchouli, vetiver, frankincense	Umumnya lebih tahan, tetapi tetap perlu dilindungi dari panas, cahaya, dan udara

Angka umur simpan yang tepat sebaiknya mengikuti informasi pemasok yang dapat dipercaya dan kondisi penyimpanan Anda. Prinsip pentingnya: semakin sering botol dibuka dan semakin banyak ruang udara di dalam botol, semakin besar peluang oksidasi.

Cara menyimpan minyak atsiri

Penyimpanan yang baik adalah salah satu kebiasaan paling murah tetapi paling penting dalam meracik parfum. Bahan yang bagus dapat rusak bila disimpan sembarangan.

Gunakan botol kaca gelap

Minyak atsiri sebaiknya disimpan dalam botol kaca gelap, misalnya amber atau biru tua. Cahaya dapat mempercepat perubahan kimia pada beberapa komponen. Botol bening boleh dipakai untuk pengamatan singkat, tetapi bukan pilihan ideal untuk penyimpanan jangka panjang.

Tutup rapat setelah digunakan

Setiap kali botol dibuka, oksigen masuk. Oksigen dapat bereaksi dengan komponen minyak. Karena itu, buka botol seperlunya, ambil bahan, lalu tutup kembali.

Kebiasaan kecil ini sangat penting untuk minyak citrus. Sweet orange yang sering dibiarkan terbuka akan lebih cepat kehilangan kesegaran.

Jauhkan dari panas

Panas mempercepat banyak reaksi kimia. Simpan minyak atsiri di tempat sejuk, stabil, dan jauh dari sinar matahari langsung. Jangan menyimpan botol di dekat kompor, jendela panas, dashboard mobil, atau kamar mandi yang sering berubah suhu.

Kurangi ruang udara bila botol hampir kosong

Jika botol 10 ml hanya tersisa 1 ml, sebagian besar isi botol adalah udara. Ini meningkatkan kontak minyak dengan oksigen. Untuk bahan yang mudah teroksidasi, Anda dapat memindahkan sisa minyak ke botol kaca lebih kecil yang bersih dan sesuai. Jangan lupa memindahkan label atau menulis ulang informasi batch.

Jangan mencampur pipet antarbotol

Pipet yang menyentuh satu minyak lalu masuk ke botol lain dapat menyebabkan kontaminasi silang. Dalam parfum, sedikit kontaminasi saja bisa mengubah aroma. Gunakan pipet berbeda atau bersihkan alat dengan benar sebelum dipakai untuk bahan lain.

Tanda-tanda minyak atsiri mulai rusak

Minyak atsiri yang rusak tidak selalu terlihat dramatis. Kadang perubahannya halus. Karena itu, latih hidung dan mata Anda.

Aroma berubah tajam, asam, atau seperti terpentin

Ini sering terjadi pada minyak yang teroksidasi. Sweet orange segar harus terasa cerah dan manis. Jika berubah menjadi tajam, menusuk, kusam, atau seperti cairan pembersih yang kasar, jangan gunakan untuk parfum kulit.

Warna berubah tidak wajar

Beberapa minyak memang berwarna alami, misalnya patchouli dapat berwarna kuning tua sampai cokelat, blue tansy dapat biru, dan vetiver dapat gelap. Namun perubahan warna yang jelas dari kondisi awal patut dicurigai, terutama bila disertai perubahan aroma.

Minyak menjadi keruh atau ada endapan aneh

Sebagian minyak resinous dapat memiliki partikel atau kekentalan tertentu, tetapi kekeruhan baru, endapan asing, atau lapisan yang tidak biasa perlu diperiksa. Bisa jadi ada kontaminasi air, oksidasi, atau pemisahan bahan tambahan yang tidak dinyatakan.

Tutup botol lengket atau berkerak

Tutup yang lengket dapat terjadi karena minyak menguap dan mengental di sekitar leher botol. Ini tidak selalu berarti minyak rusak, tetapi menandakan botol perlu dibersihkan dan ditutup lebih baik. Jika aromanya juga berubah, lebih baik jangan dipakai untuk produk kulit.

Reaksi kulit yang tidak biasa

Jika formula yang biasanya aman tiba-tiba terasa lebih menyengat, gatal, atau membuat kulit merah, salah satu kemungkinan adalah bahan sudah berubah atau teroksidasi. Hentikan penggunaan dan evaluasi bahan. Minyak teroksidasi dapat meningkatkan risiko sensitisasi pada kulit pada beberapa kasus (Tisserand & Young, 2014).

Cara mengevaluasi bahan saat baru dibeli

Saat minyak atsiri baru datang, jangan langsung memakainya dalam formula besar. Lakukan pemeriksaan sederhana.

Pertama, baca label. Pastikan nama umum, nama botani, volume, dan informasi pemasok jelas. Jika ada batch, catat.

Kedua, cium dari jarak aman. Jangan menempelkan hidung langsung ke mulut botol. Buka sebentar, kibaskan sedikit udara dari atas botol ke arah hidung, lalu tutup kembali.

Ketiga, uji di strip aroma. Teteskan satu tetes kecil pada blotter atau strip kertas. Cium pada beberapa waktu:

- menit pertama,
- 15 menit,
- 1 jam,
- beberapa jam kemudian.

Catat perubahan aromanya. Lemon mungkin sangat cerah di awal lalu cepat menipis. Patchouli mungkin terasa berat sejak awal dan bertahan lama. Lavender dapat membuka dengan segar-herbal lalu menjadi lebih lembut.

Keempat, bandingkan dengan catatan atau referensi aroma Anda. Jika pernah punya minyak yang sama dari batch lain, bandingkan. Ini melatih hidung dan membantu Anda memahami variasi alami.

Membuat kartu profil bahan

Salah satu kebiasaan terbaik bagi pemula adalah membuat kartu profil bahan. Ini adalah catatan singkat untuk setiap minyak atsiri. Tujuannya bukan menulis esai panjang, tetapi mengumpulkan informasi yang nanti membantu saat meracik.

Format sederhana:

Nama umum:
Nama botani:
Bagian tanaman:
Metode ekstraksi:
Negara asal:
Pemasok:
Nomor batch:
Tanggal dibuka:
Keluarga aroma:
Perkiraan note:
Kekuatan aroma:
Kesan awal:
Kesan setelah 30 menit:
Kesan setelah 2 jam:
Kehati-hatian:
Ide pasangan:

Contoh:

Nama umum: Sweet Orange
Nama botani: Citrus sinensis
Bagian tanaman: Kulit buah
Metode ekstraksi: Cold pressed
Negara asal: Brasil
Pemasok: A
Nomor batch: S0-2405
Tanggal dibuka: 10 Juni 2026
Keluarga aroma: Citrus
Perkiraan note: Top
Kekuatan aroma: Ringan-sedang
Kesan awal: Manis, juicy, cerah, ramah

Kesan setelah 30 menit: Lebih lembut, agak manis

Kesan setelah 2 jam: Hampir hilang di blotter

Kehati-hatian: Mudah teroksidasi; simpan rapat dan sejuk

Ide pasangan: Lavender, cedarwood, frankincense, clove sangat sedikit

Catatan seperti ini akan sangat membantu saat kita masuk ke bab keluarga aroma, notes, rasio, dan resep.

Memilih pemasok bahan

Pemasok yang baik bukan hanya menjual aroma yang menyenangkan. Pemasok yang baik membantu Anda mengetahui apa yang Anda beli.

Carilah pemasok yang:

- mencantumkan nama botani,
- mencantumkan bagian tanaman dan metode ekstraksi,
- memberi nomor batch,
- menyediakan COA atau GC-MS bila memungkinkan,
- memberi informasi keselamatan dasar,
- tidak membuat klaim berlebihan,
- memiliki reputasi konsisten.

Berhati-hatilah dengan klaim yang terlalu indah, misalnya “aman diminum setiap hari”, “boleh dipakai murni untuk semua kulit”, atau “menyembuhkan semua penyakit”. Buku ini membahas parfum, bukan pengobatan. Untuk penggunaan kulit, prinsipnya adalah dosis rendah, catatan jelas, dan kehati-hatian.

Kualitas bahan dan kualitas parfum

Parfum yang baik tidak selalu harus memakai bahan paling mahal. Namun parfum yang baik membutuhkan bahan yang jelas identitasnya, layak pakai, dan sesuai tujuan.

Minyak lemon yang segar dan sederhana dapat membuat parfum citrus pemula terasa hidup. Lavender yang bersih dapat memperhalus formula herbal. Cedarwood yang stabil dapat memberi fondasi kayu yang tenang. Sebaliknya, satu bahan yang sudah teroksidasi dapat membuat seluruh formula terasa kasar.

Dalam meracik parfum, kualitas bukan hanya soal harga. Kualitas adalah gabungan dari:

- kejelasan identitas,
- kemurnian yang dapat dipercaya,
- kesegaran,
- penyimpanan,
- kecocokan aroma,
- dan pencatatan.

Jika Anda menjaga bahan sejak awal, proses meracik akan jauh lebih mudah.

Latihan bab ini

Sebelum lanjut ke bab berikutnya, lakukan latihan kecil berikut.

Pilih tiga minyak atsiri yang Anda punya atau rencanakan untuk beli. Misalnya sweet orange, lavender, dan cedarwood.

Untuk masing-masing bahan:

1. Tulis nama umum dan nama botani.
2. Cari bagian tanaman yang digunakan.
3. Cari metode ekstraksinya.
4. Catat tanggal botol dibuka.
5. Teteskan pada strip aroma.
6. Cium pada menit pertama, 30 menit, dan 2 jam.
7. Tulis apakah aromanya terasa ringan, sedang, atau berat.
8. Tulis apakah Anda mengira bahan itu lebih cocok sebagai pembuka, tubuh, atau fondasi aroma.

Jangan khawatir bila deskripsi Anda masih sederhana. “Segar seperti kulit jeruk”, “herbal seperti daun”, “kayu kering”, atau “tanah basah” sudah cukup. Bahasa aroma tumbuh melalui latihan.

Ringkasan

Minyak atsiri adalah campuran molekul aromatik volatil dari tumbuhan, bukan minyak lemak biasa. Ia dapat dibuat melalui distilasi, pengepresan mekanis, atau metode lain tergantung jenis bahannya, meskipun tidak semua bahan aromatik alami termasuk minyak atsiri dalam definisi teknis.

Kualitas minyak atsiri dipengaruhi oleh spesies botani, bagian tanaman, asal, metode ekstraksi, kesegaran, penyimpanan, dan kemurnian. Label yang baik seharusnya membantu Anda mengetahui identitas bahan. Nomor batch, tanggal buka, dan catatan aroma sangat penting agar formula dapat diulang dan dievaluasi.

Mulai sekarang, biasakan memperlakukan setiap botol minyak atsiri sebagai bahan kerja yang perlu dicatat, bukan hanya sebagai aroma yang dicium sepiantas. Kebiasaan ini akan menjadi dasar kuat untuk bab berikutnya, yaitu mengenal keluarga aroma dan karakter utama minyak atsiri.

References

Başer, K. H. C., & Buchbauer, G. (Eds.). (2010). *Handbook of Essential Oils: Science, Technology, and Applications*. CRC Press.

International Organization for Standardization. (2021). *ISO 9235:2021 Aromatic natural raw materials — Vocabulary*. International Organization for Standardization.

Tisserand, R., & Young, R. (2014). *Essential Oil Safety: A Guide for Health Care Professionals* (2nd ed.). Churchill Livingstone/Elsevier.

Document information

Bab 3: Mengenal Minyak Atsiri dan Kualitas Bahan

Project	Meracik Parfum Spray dari Minyak Atsiri
Document	Document 1.7
Author	hendri
Verifier	Not verified
Downloaded	July 03, 2026 21:47 KST
Status	Working
Document link	https://theorytrace.com/projects/meracik-parfum-spray-dari-minyak-atsiri/documents/bab-3-mengenal-minyak-atsiri-dan-kualitas-bahan/